

Ett modernt
upplägg för din butik!



Lyftet Bistro

- Från förbutik till matbutik!

Känner du av den ökande konkurrensen från allt bättre restauranger och caféer? Kunder väljer allt oftare ett enklare alternativ till att laga sin egen mat. Hur gör du för att få kunden att välja din butik i stället. Med vårt Bistroyft skapar vi ett modernt och säljande sortiment som får dina kunder att välja bort det där cafébesöket eller hämtmaten från restaurangen. Under några dagar tar vi tillsammans med din personal fram ett attraktivt och säljande sortiment, samtidigt som vi sätter rutiner och arbetssätt.

Ur innehållet:

- **Teoretisk genomgång med målfokusering, Sortiment och arbetssätt med rutiner och check-listor**
- **Från nuläge till nya reviderade uppläggen**
- **Genomgång av alla delar i, bygget, säljarna, sortimenten osv.**
- **Fokus på flexibla sortiment under veckan, effektiva nya säljupplägg, inspiration och matglädje.**

Lönsammare butik med Vizuerabolagen

 **PREZISION**
LÖNSAMMARE BUTIK

 **Active
Display**

 **viZuera**
Lönsammare butik

Syfte

- Att sätta ett sortiment och ett arbetssätt för att driva café/förbutik/restaurang och bistro i samband med butiken men ändå på ett separat sätt och med en tydlig profilering.
- Detta genom att hitta en röd tråd från butikens atmosfär och affärsidé och implementera i ny verksamhet med nytänkande och inspirerande lösningar.
- Sortimentet ska vara lätt att ta till sig, kvalitativt, genomtänkt och lönsamt.

Research – Nulägesanalys

- Research och nulägesanalys av Vizueras lönsamhetskonsult, Alice Svensson och utvald projektgrupp hos er, vi ser gärna Handlare/butikschefens medverkan i denna första viktiga träff. De utvalda nyckelpersonerna för uppdraget, genomför denna viktiga uppstartsdel i projektet/utbildningen.
- Under denna dag fastställer vi nuläget och ett önskat nytt läge i det kundfokuserade upplägget, sortiment, exponeringsteknik, leverantörernas medverkan, utrustning, etc. Kartläggs nog.
- Vi tar fram en ritning över hur de nya uppläggen i Bistro kommer att se ut i ett reviderat upplägg.
- Fastställa "nya" sortimentsupplägget samt vad vi eventuellt ska producera själva.
- Mötet leder också fram till ett projektprotokoll, där alla viktiga delar i förberedelse & genomförandefasen dokumenteras, vem, vad, när, hur, uppföljning, önskad effekt, är exempel på viktiga områden som ska kvalitetssäkras.

Lyftet Bistro

- Teoretisk genomgång med målfokusering, Sortiment och arbetssätt med rutiner och checklistor
- Från nuläge till nya reviderade uppläggen enligt vad som bestämdes under researchen.
- Genomgång av alla delar i, bygget, säljarna, sortimenten osv.
- Säkra samsyn i projektet, vart ska vi, hur ska det bli, hur måste vi jobba nu.
- Fokus på flexibla sortiment under veckan, effektiva nya säljupplägg, inspiration och matglädje.
- Praktiskt arbete i avdelningen: Utveckla uppläggen enligt den nya överenskomna mallen/ritningen. Så ska vår "Bistro" se ut med sortiment, exponeringssätt, attraktion, innovation, inspiration och säljsätt.

Utvecklingsdagar

- Efter några veckor träffas vi igen för att säkerställa att sortiment och rutiner har satt sig och vi börjar även genomföra nästa steg.